



Ricetta per Zuppa di farina



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 min

Ingredienti:

- 70 g farina RIEPPER zero grumi o di grano tenero tipo 0 rosso, 00 blu,
- 1 l acqua, oppure brodo di carne o vegetale
- 1 cucchiaino di sale
- 2 foglie di alloro
- 1 cucchiaino di cumino
- 2 patate lesse

Preparazione:

Sciogliere il burro, aggiungere la farina e rimestare con un cucchiaio fino a che la farina prende un colore nocciola.

Versare una parte dell'acqua e sbattere con una frusta. Non devono formarsi grumi. Aggiungere l'acqua rimanente, sale, cumino e alloro e cuocere lentamente per circa 30 min.

Tagliare a dadini le patate e scaldarle nella zuppa prima di servire.

